02000161401940016

121

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ — Αρ. Φύλλου 16

14 Ιανουαρίου 1994

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 315785 (1)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) για τη Φράουλα Φλώρινας.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Την υπ' αριθ. 184/27.10.93 Απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

2. Τις διατάξεις:

α) Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β) Του Π.Δ. 81/93 «Προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων» (Α/36/93).

3. Την υπ' αριθ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών, καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων.

4. Την με αριθ. πρωτ. 182/7.1.94 της Δ/νσης Γεωργίας Φλώρινης, σχετική αίτηση της Ένωσης Αγροτικών Συν/σμών Φλώρινας για αναγνώριση ως προϊόντος ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του παραγόμενου υπ' αυτής αγροτικού προϊόντος Φράουλας Φλώρινας.

5. Το με αριθ. ΓΕ/182/10.1.94 έγγραφο της Δ/νσης Γεωργίας Φλώρινας σχετικά με την καθιέρωση ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης «ΦΡΑΟΥΛΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ» το οποίο πρωτοκολλήθηκε ως εισερχόμενο στο Υπ. Γεωργίας με αριθ. πρωτ. 316653/12.1.94, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται ως προϊόν Φράουλα με την ένδειξη «ΦΡΑΟΥΛΑ ΦΛΩΡΙΝΑΣ» ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) εφ' όσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΦΡΑΟΥΛΑ ΦΛΩΡΙΝΑΣ» προϊόν Προ-

σταυτευόμενης ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται στο Νομό Φλώρινας. Η περιοχή Γεωγραφικώς οριοδοθετείται από τα όρια του Νομού Φλωρίνης.

2. Η Φράουλα Φλώρινας είναι μεγαλόκαρπη, κόκκινη, σφαιροκωνική, διαμέτρου 3 εκατοστών, βάρους 15 έως 18 γραμ., γευστική, αρωματική και κατάλληλη για βιομηχανοποίηση. Σε ποσοστό 90% ανήκει στην ποικιλία «ΓΚΟΡΕΛΑ».

3. Η Φράουλα Φλώρινας καλλιεργείται σε ανοικτούς αρδευόμενους αγρούς. Το όργωμα γίνεται με μηχανικά μέσα και με ζώα. Η καταπολέμηση των ασθενειών γίνεται με μηχανικά μέσα αλλά και με επιννώτιους ψεκαστήρες.

Η συγκομιδή του προϊόντος γίνεται με τα χέρια, από 20 Μαΐου μέχρι και τις 30 Ιουνίου.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη εις βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η παρούσα να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315786 (2)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π) για την Πιπεριά Κόκκινη Φλώρινας.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Την υπ' αρ. 184/27.10.93 Απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου».

2. Τις διατάξεις:

α) Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β) Του Π.Δ. 81/93 «Προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων» (Α/36/93).

3. Την υπ' αρ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών, καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων.

4. Την με αρ. πρωτ. 183/7.1.94 της Δ/νσης Γεωργίας Φλώρινας, σχετική αίτηση της Ένωσης Αγροτικών Συν/σμών Φλώρινας για αναγνώριση ως προϊόντος ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του παραγόμενου υπ' αυτής αγροτικού προϊόντος Πιπεριά Κόκκινη Φλώρινας.

5. Το με αρ. ΓΕ/183/10.1.94 έγγραφο της Δ/νσης Γεωργίας Φλώρινας σχετικά με την καθιέρωση ως προϊόν Προστατευόμενης ονομασίας Προέλευσης «ΠΙΠΕΡΙΑ ΚΟΚΚΙΝΗ ΦΛΩΡΙΝΑΣ» το οποίο πρωτοκολλήθηκε ως εισερχόμενο στο Υπ. Γεωργίας με αρ. πρωτ. 316654/12.1.94, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν πιπεριά με την ένδειξη «ΠΙΠΕΡΙΑ ΚΟΚΚΙΝΗ ΦΛΩΡΙΝΑΣ» ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), εφ' όσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΠΙΠΕΡΙΑ ΚΟΚΚΙΝΗ ΦΛΩΡΙΝΑΣ» προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται στο Νομό Φλώρινας. Η περιοχή γεωγραφικώς οριοθετείται από τα όρια του Νομού Φλωρίνης.

2. Η πιπεριά κόκκινη Φλώρινας έχει σχήμα επίμηκες και χρώμα κόκκινο. Το μέγεθος του καρπού κυμαίνεται από 10 έως 15 εκ. μήκος και με διάμετρο έως 8 εκατοστά.

Ο καρπός είναι γευστικός και πλούσιος σε βιταμίνη C.

3. Η κόκκινη πιπεριά Φλώρινας καλλιεργείται σε ανοικτούς αρδευόμενους αγρούς.

Το όργωμα, το φρεζάρισμα, η λίπανση και η καταπολέμηση των ασθενειών γίνεται με μηχανικά μέσα.

Η μέση στρεμματική απόδοση είναι 1.000 κιλά. Η εργασία της συσκευασίας γίνεται από κάθε παραγωγό στη γεωργική του εκμετάλλευση.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη εις βάρος του Κρατικού προϋπολογισμού.

Η παρούσα να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

Φ. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315787 (3)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης για την πατάτα Κ. Νευροκοπίου.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Την υπ' αρ. 184/27.10.93 Απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου».

2. Τις διατάξεις:

α) Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β) Του Π.Δ. 81/93 «Προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων» (Α/36/93).

3. Την υπ' αρ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών, καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων.

4. Την με αρ. πρωτ. 18391/22.12.93 της Δ/νσης Γεωργίας Δράμας, σχετική αίτηση της Ένωσης Αγροτικών Συν/σμών Νομού Δράμας για αναγνώριση Προσταυτευόμενης Γεωγραφικής ένδειξης πατάτας Κ.

Νευροκοπίου.

5. Το με αρ. πρωτ. 18391/22.12.93 έγγραφο της Δ/νσης Γεωργίας Δράμας, Τμήμα Παραγωγής, σχετικά με την καθιέρωση ως προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης «ΠΑΤΑΤΑ ΚΑΤΩ ΝΕΥΡΟΚΟΠΙΟΥ» το οποίο πρωτοκολλήθηκε ως εισερχόμενο στο Υπ. Γεωργίας με αρ. πρωτ. 315646/10.1.94, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν πατάτας με την ένδειξη «ΠΑΤΑΤΑ ΚΑΤΩ ΝΕΥΡΟΚΟΠΙΟΥ» ως Προϊόν Προστατευόμενης Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) εφ' όσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΠΑΤΑΤΑ ΚΑΤΩ ΝΕΥΡΟΚΟΠΙΟΥ» προϊόν Προστατευόμενης ΓεωγραφιΠκής ένδειξης (Π.Γ.Ε.) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται στον ευρύτερο χώρο του Λεκανοπεδίου Κάτω Νευροκοπίου.

2. Η πατάτα Κ. Νευροκοπίου προέρχεται από εκλεκτές ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή. Η τυποποίηση, συσκευασία ή επεξεργασία και η συντήρηση γίνεται στις εγκαταστάσεις της Β.Α.Σ. Δράμας. Ο έλεγχος είναι δυνατός και ευχερής σε όλα τα στάδια της παραγωγής και εμπορίας.

3. Η πατάτα Κ. Νευροκοπίου, έχει άριστα χαρακτηριστικά και ποιότητα η οποία οφείλεται στις κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής (χαμηλές θερμοκρασίες τη νύκτα κατά την περίοδο της καλλιέργειας).

Ομοίως λόγω των κλιματολογικών συνθηκών της περιοχής η πατάτα Κάτω Νευροκοπίου διατηρείται επί μακρόν χρόνο και σε καλή κατάσταση.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη εις βάρος του Κρατικού προϋπολογισμού.

Η παρούσα να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

Φ. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 315787 (4)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης για την πιπεριά Αργυρούπολης.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Την υπ' αρ. 184/27.10.93 Απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου».

2. Τις διατάξεις:

α) Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β) Του Π.Δ. 81/93 «Προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων» (Α/36/93).

3. Την υπ' αρ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών, καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων.

4. Την με αρ. πρωτ. 18393/22.12.93 της Δ/νσης Γεωργίας Δράμας, σχετική αίτηση της Ένωσης Αγροτικών Συν/σμών Νομού Δράμας για αναγνώριση Προστατευόμενης Γεωγραφικής ένδειξης «ΠΙΠΕΡΙΑ ΑΡΓΥΡΟΥΠΟΛΗΣ».

5. Το με αρ. πρωτ. 18391/22.12.93 έγγραφο της Δ/νσης Γεωργίας Δράμας, Τμήμα Παραγωγής, σχετικά με την καθιέρωση ως προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης «ΠΙΠΕΡΙΑ ΑΡΓΥΡΟΥΠΟΛΗΣ» το οποίο πρωτοκολλήθηκε ως εισερχόμενο στο Υπ. Γεωργίας με αρ. πρωτ. 315646/10.1.94, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν πιπεριά με την ένδειξη «ΠΙΠΕΡΙΑ ΑΡΓΥΡΟΥΠΟΛΗΣ» ως προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) εφ' όσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΠΙΠΕΡΙΑ ΑΡΓΥΡΟΥΠΟΛΗΣ» προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής ένδειξης (Π.Γ.Ε.) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται στην περιοχή Αργυρούπολης και περιλαμβάνει τις Κοινότητες Νικοτσάρας, Μεγαλοκάμπου, Μικροκάμπου, Σιταγρών και Μυλοκόπου.

2. Η πιπεριά Αργυρούπολης είναι ευρύτατα γνωστή στην εσωτερική αγορά προέρχεται από εκλεκτές ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή. Η επεξεργασία - συντήρηση, τυποποίηση και συσκευασία γίνεται στις εγκαταστάσεις της Ε.Α.Σ. Δράμας.

Ο έλεγχος είναι δυνατός και ευχερής σε όλα τα στάδια της παραγωγής και διακίνησης της πιπεριάς.

Η πιπεριά Αργυρούπολης έχει άριστα χαρακτηριστικά και ποιότητα, η οποία οφείλεται στις εδαφοκλιματολογικές συνθήκες της περιοχής.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη εις βάρος του Κρατικού προϋπολογισμού.

Η παρούσα να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

Φ. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313044 (5)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π.Δ/γματος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων» (ΦΕΚ Α' 36), όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π.Δ/γματος 291/93 (ΦΕΚ Α 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου» (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την από 30.12.1993 αίτηση της ΕΝΩΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΛΗΜΝΟΥ «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η Ονομασία «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Νήσο Λήμνο, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την Νήσο Λήμνο.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινου, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.

δ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Επίσης απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεινικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμηση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 gr/100 kgr γάλακτος.

Άρθρο 3.

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 33 - 34° C. Μετά από 45 - 60 λεπτά από της προσθήκης της πυτιάς, το τυρόπηγμα παραμένει σε ακινησία για λίγα λεπτά και στη συνέχεια μεταφέρεται για στράγγιση και βιολογική οξύνιση σε ειδικά κυλινδρικού σχήματος καλούπια (καλαθάκια), τα οποία προσδίδουν χαρακτηριστική ανάγλυφη μορφή στο τυρί. Όταν ολοκληρωθεί η στράγγιση εξάγεται το τυρί από τα καλούπια και αλατίζεται επιφανειακά με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο). Στη συνέχεια τοποθετείται σε λευκοσιδηρά δοχεία και καλύπτεται με άλμη περιεκτικότητας σε χλωριούχο νάτριο 6-8% κατά βάρος.

3. Τα ανωτέρω δοχεία τοποθετούνται σε θαλάμους ωρίμανσης θερμοκρασίας 14 - 18° C για τρεις περίπου εβδομάδες και στη συνέχεια μεταφέρονται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας μικρότερης των 6° C για ολοκλήρωση του χρόνου ωρίμανσης που είναι τουλάχιστον δύο μήνες.

4. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) πραγματοποιείται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 56%

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%

Τύπος τυριού:

– Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί

– Σχήμα: Κυλινδρικό με χαρακτηριστική ανάγλυφη μορφή

– Διαστάσεις: κατά τεμάχιο 10 -15 cm διάμετρος και 10 cm περίπου ύψος.

– Βάρη: κατά τεμάχιο 0,7 έως 1,3 Kgr.

Επιδερμίδα: δεν έχει

Μάζα τυριού:

– Υφή: συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές

– Χρώμα: καθαρό λευκό

– Οπές: καθόλου ή λίγες

Άλλα χαρακτηριστικά: τυρί που ωριμάζει και διατηρείται σε άλμη, με γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη, ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

Συσκευασία: Το «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) διατίθεται σε λευκοσιδηρά δοχεία τεσσάρων (4), οκτώ (8) και δέκα οκτώ (18) Kgr.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU)

β) Προστατευόμενη ονομασία προεύλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα γράμματα ΚΑΛ-ΛΗ.
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα: (ΚΑΛ-ΛΗ-1113/20.2.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΑΛΑΘΑΚΙ ΛΗΜΝΟΥ» (KALATHAKI LIMNOU) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313045 (6)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π.Δ/γματος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π.Δ/γματος 291/93 (ΦΕΚ Α 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την από 22.12.1993 αίτηση του Συλλόγου Γαλακτοπωλών - Τυροκόμων Ν. Καρδίτσας «Η ΑΜΑΛΘΕΙΑ» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η Ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην περιοχή των Αγράφων και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στο συνημμένο στην παρούσα παράρτημα, από γάλα πρόβειο, ή μιγμα αυτού με γίδινο.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές αυτές.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο. Το ποσοστό του γίδινου γάλακτος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.

δ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Επίσης απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεινών γάλακτος, καζεινικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμηση γάλα για παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Επιτρέπεται η προσθήκη καλλιεργειών αβλαβών οξυγαλακτικών και προπιονικών βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 gr/100 kgr γάλακτος.

Άρθρο 3.

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

Το γάλα υποβάλλεται σε θερμισμό ή παστερίωση.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 34° - 36° C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 25 - 35 λεπτά. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 48° - 52° C τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Μετά μία ημέρα το τυρί εξάγεται από τα καλούπια και παραμένει σε ξύλινα ράφια μέχρι δύο ημέρες. Ακολούθως τοποθετείται σε άλμη 19 - 20 Be για δύο έως τέσσερις ημέρες.

3. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται αρχικά σε θαλάμους με θερμοκρασία 12-15° C και σχετική υγρασία 85% περίπου.

Στο στάδιο αυτό διενεργούνται επιφανειακά ξηρά αλατίσματα επί τρεις εβδομάδες, ούτω ώστε το ώριμο τυρί να έχει περιεκτικότητα σε αλάτι μέχρι 2% κατά βάρος. Όταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα το τυρί μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία 16 - 18° C, όπου παραμένει επί ένα μήνα και εν συνεχεία σε θαλάμους με θερμοκρασία 12 - 15° C, και σχετική υγρασία 90° - 95° C για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί 3 μήνες. Κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης αναπτύσσεται επιφανειακά μικροχλωρίδα που συμβάλλει στην ωρίμανση και τη διαμόρφωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του τυριού.

4. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» GRAVIERA AGRAFON)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 38%

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:

– Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί με συμπαγή μάζα και διάσπαρτες οπές λόγω προπιονικής ζύμωσης.

– Σχήμα: Κυλινδρικό

– Διαστάσεις: διάφορες

– Βάρη: κεφάλια 2-3 κιλών και 8-10 κιλών

Επιδερμίδα:

– Συνεκτικότητα: σκληρή

– Εμφάνιση: ξηρή που καλύπτεται με κατάλληλες για τρόφιμα ύλες.

– Χρώμα: λευκοκίτρινο

Μάζα τυριού:

– Υφή: σκληρή και ελαστική

– Χρώμα: λευκοκίτρινο

Άλλα χαρακτηριστικά: ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON)

β) Προστατευόμενη ονομασία προεύλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα γράμματα ΓΡ-ΑΓΡ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα: (ΓΡ-ΑΓΡ-1113/20.2.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΓΡΑΦΩΝ» (GRAVIERA AGRAFON) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313046 (7)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π.Δ/γματος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π.Δ/γματός 291/93 (ΦΕΚ Α 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την αριθ. 105/40/10.1.94 αίτηση της συνεταιριστικής οργάνωσης «ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΝ.ΠΕ.» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στο Νομό Κυκλάδων από γάλα αγελαδινό, πρόβειο ή γίδινο ή από μίγματα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή του Νομού Κυκλάδων.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αγελάδων, προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά το τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Απαγροεύεται επίσης η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεινών γάλακτος, καζεινικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμηση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση.

Άρθρο 3.

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 28 - 30° C, με ποσότητα πυτιάς τόση ώστε να ολοκληρωθεί η πήξη του γάλακτος σε δύο περίπου ώρες. Το τυρόπηγμα παραμένει στον τυρολέβητα για 20 - 24 ώρες περίπου. Στη συνέχεια διαιρείται και τοποθετείται σε υφασμάτινους σάκκους για στράγγιση. Η στραγγισμένη τυρομάζα (που καλείται «πέτρωμα») αναμειγνύεται με ξηρό βρώσιμο αλάτι σε αναλογία 4 - 5% κατά βάρος και τοποθετείται σε ευρύτερο δοχείο σε χώρο δροσερό με υψηλή σχετική υγρασία έως ότου αναπτυχθεί στην επιφάνειά του άφθονη μικροβιακή χλωρίδα. Ακολουθεί ανάμιξη ώστε να επιτευχθεί ομοιόμορφη κατανομή της χλωρίδας. Στη συνέχεια αφήνεται μέχρις ότου εμφανισθεί εκ νέου άφθονη μικροβιακή χλωρίδα στην επιφάνεια του τυριού. Η ενέργεια αυτή επαναλαμβάνεται 3 - 4 φορές μέχρις ότου ολοκληρωθεί η ωρίμανση του τυριού που διαρκεί 30 - 40 ημέρες.

3. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΙ» (KOPANISTI) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:

– Μέγιστη υγρασία: 56% κατά βάρος

– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%

Τύπος τυριού:

– Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί, με αλοιφώδη υφή

Επιδερμίδα: δεν έχει

Μάζα τυριού:

– Υφή: μαλακή αλοιφώδης

– Χρώμα: υποκίτρινο έως υπόφαιο

Άλλα χαρακτηριστικά: αλμυρό τυρί με έντονη πικάντικη γεύση.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΟΠΑΝΙΣΤΙ» (KOPANISTI)

β) Προστατευόμενη ονομασία προεύλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευα-

στή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα τρία πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΟΠ

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα: (ΚΟΠ-1113/20.2.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΙ» (KOPANISTI). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ» (KOPANISTI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313047 (8)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π.Δ/γματος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π.Δ/γματος 291/93 (ΦΕΚ Α 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την από 23.12.1993 αίτηση του Συλλόγου Τυροκόμων Ν. Ρεθύμνης «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Κρήτη και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στη παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριου «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές των νομών Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου και Λασιθίου.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 20% κατά βάρος.

γ) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

δ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, θερμισμένο ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) από άλλο είδος γάλακτος πλην των ανωτέρω καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεινών γάλακτος, καζεινικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμηση γάλα προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Επιτρέπεται η προσθήκη αβλαβών οξυγαλακτικών καλλιεργειών βακτηρίων, καθώς και χλωριούχου ασβεστίου μέχρι 20 gr/100 Kgr γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 34-36°C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 30 λεπτά περίπου. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους

50-52°C τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Ακολούθως το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14-16°C και σχετική υγρασία 85% περίπου.

Μετά μία ημέρα τοποθετείται σε άλμη 18-20 Be για δύο έως πέντε ημέρες, ανάλογα με το μέγεθος του τυριού.

3. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται σε θαλάμους με θερμοκρασία 14-18°C και σχετική υγρασία 85-90%. Στο στάδιο αυτό διενεργούνται μέχρι 10 επιφανειακά ξηρά αλατίσματα και το τυρί αναστρέφεται κατά καιρούς. Στην επιφάνειά του αναπτύσσεται μικροχλωρίδα που συμβάλλει στην ωρίμανση του τυριού και στην ανάπτυξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τρεις τουλάχιστον μήνες.

4. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στις περιοχές που αναφέρονται στο άρθρο 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:
- Μέγιστη υγρασία: 38%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%
- Μέγιστη περιεκτικότητα σε αλάτι: 2%

Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: Σκληρό τυρί με συμπαγή ελαστική μάζα στην οποία υπάρχουν συνήθως διάσπαρτες οπές προπιονικής ζύμωσης.
- Σχήμα: Κυλινδρικό
- Διαστάσεις: διάφορες
- Βάρη: διάφορα

Επιδερμίδα:
- Συνεκτικότητα: σκληρή
- Εμφάνιση: ξηρή φαιόχρους με μικροβιακή ανάπτυξη

Μάζα τυριού:
- Υφή: σκληρή ελαστική
- Χρώμα: λευκοκίτρινο

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: εκλεκτό επιτραπέζιο τυρί με ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα γράμματα ΓΡ-ΚΡ
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα: (ΓΡ-ΚΡ-1113-20.2.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (GRAVIERA KRITIS) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευτεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313048 (9)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π.Δ/γματος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π.Δ/γματος 291/93 (ΦΕΚ Α 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την από 19.11.1993 αίτηση της Εταιρείας Ι. ΓΑΛΑΝΗ ΚΑΙ ΣΙΑ Ο.Ε. «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρα-

τικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στο Οροπέδιο ΟΘΡΥΣ, περιοχή Δομοκού και συγκεκριμένα στα Διοικητικά Όρια των Δήμων και Κοινοτήτων όπως περιγράφονται στο συνημμένο Παράρτημα της παρούσας, από γάλα γίδινο ή από μίγμα αυτού με πρόβειο.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή Δομοκού.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεινών γάλακτος, καζεινικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Το γάλα θερμαίνεται στους 75°C περίπου για 30 δευτερόλεπτα της ώρας, ψύχεται στους 27-28°C. Στη συνέχεια τοποθετείται ενός τυρολέβητος σε χώρο 20-22°C με ή χωρίς πυτιά, όπου παραμένει μέχρι τον σχηματισμό πήγματος. Ακολούθως το πήγμα πολτοποιείται και εισάγεται σε υφασμάτινους σάκκους για στράγγιση. Η στράγγιση θεωρείται ότι έχει ολοκληρωθεί, όταν το πήγμα αποκτήσει υγρασία 75-80% κατά βάρος.

3. Το στραγγισμένο πήγμα αλατίζεται, αναμιγνύεται ώστε να αποκτήσει ομοιογένεια και συσκευάζεται σε δοχεία ή διατηρείται σε ψυκτικούς θαλάμους θερμοκρασίας μικρότερης των 4°C μέχρι της διαθέσεώς του.

4. Η παρασκευή του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός της περιοχής που αναφέρεται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:
- Μέγιστη υγρασία: 75% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: νωπό τυρί, αλοιφώδους υφής.

Επιδερμίδα: δεν έχει

Μάζα τυριού:
- Υφή: αλοιφώδης
- Χρώμα: λευκό καθαρό

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: υπόξινη, δροσερή γεύση ευχάριστο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΑ- ΔΟ

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής.

Παράδειγμα: (ΚΑ-ΔΟ-1113/20.2.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα

απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ» (KATIKI DOMOKOU) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευτεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

1. Δήμος Δομοκού
2. Κοινότητες:
   - Γερακλί
   - Βούζι
   - Μαντασιά
   - Πολυδένδρι
   - Καρυές
   - Φιλιαδώνα
   - Νεοχώρι
   - Μελιταία
   - Μαυρολίβαδο
   - Παλαμάς
   - Καλαμάκι
   - Άγ. Γεώργιος
   - Άγ. Στέφανος
   - Κορομηλιά
   - Ξυνιάδα
   - Νέα Μάκρισα
   - Λεύκα
   - Ομβριακή
   - Μακρυρράχη
   - Περιβόλι

Αριθ. 313049 (10)

Αναγνώριση Προστατευομένης ονομασίας προέλευσης Μελιού: Ελάτης Μαινάλου-Βανίλια περιοχής συμπλέγματος όρους Μαινάλου.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητος Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις (Α'/70).

β) Του Π.Δ. 81/1993 «προϋποθέσεις όροι και διαδικασία αναγνώρισης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (Α'/36/93).

2. Την 184/27.1093 απόφαση του πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας.

3. Την με αριθμό πρωτοκόλου 14445/30.12.93 αίτηση των Αδελφών Μαραγκού – Μυγδαλιά Γορτυνίας για αναγνώριση προστατευομένης ονομασίας προέλευσης μελιού «Ελάτης Μαινάλου – Βανίλιας».

4. Το γεγονός ότι η συγκεκριμένη παραγωγή είναι ευρύτατα γνωστή τόσο στους μελισσοκόμους ολόκληρης της Ελλάδος, όσον και στους καταναλωτές για την καλή της γεύση και την ξεχωριστή εμφάνιση που παρουσιάζει λόγω της βανίλιας που περιέχει, αποφασίζουμε:

1. Η ονομασία μελιού «Ελάτης – Μαινάλου – Βανίλια» χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό ποιότητας μελιού που παράγεται εντός της ζώνης της ελάτης του ορεινού συμπλέγματος του Μαινάλου μετά των γειτονικών περιοχών εικοσιτεσσάρων (24) Δήμων και Κοινοτήτων, αναγνωρίζεται δε ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).«Ελάτης Μαινάλου – Βανίλιας».

2. Το μέλι με την ονομασία «Ελάτης Μαινάλου – Βανίλια» θα προέρχεται κυρίως από το έλατο σε ποσοστό τουλάχιστον 80% ενώ η υπόλοιπη συμμετοχή θα είναι από ανθόμελο (όχι ανώτερο του 20%) από άνθη της περιοχής.

Οργανοληπτικός έλεγχος: Το μέλι ελάτης Μαινάλου – Βυτίνας χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερα καλή γεύση, έχει ξεχωριστή εμφάνιση είναι ανοικτόχρωμο και δημιουργεί την αίσθηση ανταυγειών παρουσιάζοντας μίαν αδιαφάνεια γαλακτώδη – περλέ.

Χημικός έλεγχος: Το μέλι ελάτης Μαινάλου – Βυτίνα, έχει τα χαρακτηριστικά του Ελληνικού ελατίσιου μελιού με τις παρακάτω διαφορές που του δίνει τη δικά του ταυτότητα.

– Υγρασία 15% κυμαινόμενη από 14 έως 15,5%.

– Φαινομένη ζαχαρόζη άνω του 10% με όρια διακύμανσης 8-18% η οποία οφείλεται κατά βάση στον τρισακχαρίτη μελεζιτόζη που έχει σαφή παρουσία σε ποσοστό κ.μ.ο 9%. Το μέλι αυτό δεν κρυσταλλώνει.

3. Οριοθετημένη Γεωγραφική περιοχή: οι Δήμοι και κοινότητες που αποτελούν την οριοθετημένη Γεωγραφική περιοχή είναι:

α. Επαρχία Γορτυνίας: Δήμου Δημητσάνας – Λαγκαδίων, Κοινότητες Βαλτεσινίκου – Βυτίνας – Ελάτης – Ζυγοβιστίου – Καμενίτσας – Λάστας – Μαγουλιάνων – Μυγδαλιάς – Νυμφασίας – Πυργακίου – Ράδου – Στεμνίτσας – Σύρνας.

β. Επαρχία Μαντινείας: Κοινότητες Αλωνίσταινας – Βλαχέρνας – Καρδαρά – Κάψα – Λυκοχίων – Πιάνας – Ροεινιού – Τσελεπάκου – Χρυσοβιτσίου.

4. Περιγραφή μεθόδου παραγωγής: Οι κηρύθρες από την κυψέλη μεταφέρονται στην αποθήκη – εργαστήριο όπου απολεπίζονται και τοποθετούνται στο μελιτοεξαγωγέα. Με τη βοήθεια της φυγοκέντρου δύναμης και μόνον απελευθερώνεται το μέλι, το οποίο φιλτράρεται σε απλά φίλτρα σίτας και τοποθετείται σε ανοξείδωτα στοιχεία. Στη συνέχεια πωλείται σε χονδρεμπόρους ή τυποποιείται από μεμονωμένους παραγωγούς και προσφέρεται στην κατανάλωση.

Η τυποποίηση θα γίνεται υποχρεωτικά στη ζώνη παραγωγής, χωρίς καμμίαν άλλην επεξεργασία που μπορεί να αλλοιώσει τόσο τα οργανοληπτικά, χημικά και φυσικά χαρακτηριστικά.

5. Δομή ελέγχου: Δ/νση Γεωργίας Αρκαδίας, Δασαρχείο Βυτίνας, Δ/νση Χημικών Υπηρεσιών Ν. Αρκαδίας.

6. Εθνικές διατάξεις: Π.Δ. 498/83.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη εις βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317715 (11)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης για την πατάτα Λιβανατών.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Την υπ' αριθμ. 184/27.10.93 Απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας Ανάθεση αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

2. Τις διατάξεις:

α) Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και Νομικών Προσώπων εποπτείας και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β) Του Π.Δ. 81/93 «Προϋποθέσεις όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (Α/36/93).

3. Την υπ' αριθμ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/ 22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών, καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων.

4. Την με αρ. πρωτ. 143/7.1.94 της Δ/νσης Γεωργίας Φθιώτιδας σχετική αίτηση του Αγροτικού Συνεταιρισμού Λιβανάτων για αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Πρόελευσης (Μ.Ο.Π.) του παραγόμενου υπ' αυτής προϊόντος.

5. Το με αριθμ. πρωτ. 190/10.1.94 έγγραφο της Δ/νσης Γεωργίας Φθιώτιδος, Τμήμα Παραγωγής, σχετικά με την καθιέρωση ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης «ΠΑΤΑΤΑ ΛΙΒΑΝΑΤΩΝ ΕΛΛΑΣ», το οποίο πρωτοκολήθηκε ως εισερχόμενο στο Υπ. Γεωργίας με αρ. πρωτ. 317291/13.1.94, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν πατάτας με την ένδειξη «ΠΑΤΑΤΑ ΛΙΒΑΝΑΤΩΝ ΕΛΛΑΣ» προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Μ.Ο.Π.), εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις, καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΠΑΤΑΤΑ ΛΙΒΑΝΑΤΩΝ ΕΛΛΑΣ» προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Μ.Ο.Π.), μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται στην ευρύτερη περιοχή Λιβανατών και οριοθετείται από την Κοινότητα Τραγάνας μέχρι την Κοινότητα Αρκίτσας και από Αταλάντη μέχρι Μεγαπλάτανο.

2. Η πατάτα Λιβανατών προέρχεται από πιστοποιημένο πατατόσπορο των ποικιλιών FINA, SPUNTA, ARH, GARCA, CLOSTAR-CAROLLA-SEMBACO και τις βιομηχανικές VAN-GOOK, ERNTESTOLS, XERTA.

3. Η πατάτα Λιβανατών καλλιεργείται σε ανοικτούς αρδευόμενους αγρούς, τα εδάφη είναι κοκκινοχώματα– βαθειά και με πλούσια σύσταση σε ιχνοστοιχεία και PH από 6,5–7,8.

Η περιοχή από την Ανατολή βλέπει τη θάλασσα και περιμετρικά έχει οροσειρές που την προστατεύουν από τους ισχυρούς ανέμους.

Η μορφολογία αυτή του εδάφους δημιουργεί ένα ιδιαίτερο μικρόκλιμα στην περιοχή.

Λόγω των ευνοϊκών εδαφοκλιματολογικών συνθηκών και της ενδεδειγμένης τεχνικής καλλιέργειας, η ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος είναι πολύ καλή και κάνει την πατάτα των Λιβανατών να ξεχωρίζει και να χαίρει της προτίμησης των καταναλωτών στο εσωτερικό και το εξωτερικό.

4. Η διαλογή–συσκευασία, συντήρηση και διακίνηση μπορεί να γίνεται στο σύγχρονο συσκευαστήριο–ψυγείο του Συνεταιρισμού.

Ο έλεγχος της παραγωγής γίνεται σε όλα τα στάδια και η συνεργασία του συνεταιρισμού με την πολιτεία και τα ερευνητικά κέντρα είναι αρμονική.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη εις βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η παρούσα θα δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317717 (12)

Αναγνώριση προστατευομένης ονομασίας προελεύσεως (Π.Ο.Π.) κίτρων «ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΙΤΡΟ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α'/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93, περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

γ. Του Π.Δ. 81/93 «προϋποθέσεις όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων».

2. Την αριθμ. 4364/16.6.93 αίτηση της Ένωσης Κιτροπαραγωγών Κρήτης, περί αναγνωρίσεως προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, «ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΙΤΡΟ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΙΤΡΟ», προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, –Π.Ο.Π.–, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το κίτρο που καλλιεργείται σε όλο το νησί της Κρήτης (κυρίως στο Ν. Ρεθύμνης) και λοιπών περιοχών της Χώρας, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93.

2. Τη νεωγραφική ζώνη προέλευσης και μεταποίησης του κίτρου αποτελεί η νήσος ΚΡΗΤΗ βασικά (που περιλαμβάνει τους Νομούς Λασηθίου, Ηρακλείου, Ρεθύμνου, Χανίων) και Νόμο Κυκλάδων (Νάξος), Αχαΐας κ.λπ.

3. Η προετοιμασία εδάφους για τη φύτευση γίνεται με βαθύ όργωμα (50-60 εκ.), για την καταστροφή των ζιζανίων και την βελτίωση της υφής του εδάφους.

4. Τα δενδρύλλια φυτεύονται στο ίδιο βάθος που ήταν στο φυτώριο και το επιφανειακό χώμα πρέπει να πέφτει στη βάση του ριζικού συστήματος. Η φύτευση των δεδνρυλλίων νερατζιάς γίνεται τον Οκτώβριο και ο εμβολιασμός το Μάϊο.

5. Το κλάδεμα δεν πρέπει να είναι αυστηρό, πραγματοποιείται δε στο τέλος του χειμώνα με αρχές της Άνοιξης και όχι σε υγρές περιόδους.

6. Η κατεργασία του εδάφους γίνεται με 1-2 ελαφρά (μέχρι 10 εκατοστά) οργώματα το χρόνο, γιατί η κιτριά έχει επιφανειακό ριζικό σύστημα.

Το φθινόπωρο γίνεται η ενσωμάτωση του λιπάσματος στο έδαφος.

7. Το λίπασμα που χρησιμοποιείται είναι μικτό τύπου 11.15.15 σε ποσότητα 2 χιλιόγραμμα ανά ενήλικο δένδρο.

Επιφανειακά συμπληρώνεται με προσθήκη αζωτούχων λιπασμάτων.

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και οργανική λίπανση.

8. Η κιτριά έχει μεγάλες ανάγκες σε νερό σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Χρειάζονται από 8-20 ποτίσματα το έτος και κάθε δόση ανέρχεται σε 50-60 $μ^3$/στρέμμα.

9. Ποιοτικά χαρακτηριστικά κίτρου.

Ο καρπός της κιτριάς είναι ράγα μεγάλου μέχρι πολύ μεγάλου μεγέθους, ελλειψοειδής ή επιμήκης χρώματος πράσινου αρχικά και κίτρινου όταν ωριμάσει.

Το βάρος των κίτρων κυμαίνεται από 100 έως 500 γραμ. συνήθως ή και περισσότερο.

Οι εμπορικοί τύποι είναι:

- LARGE πάνω από 500 γραμ.
- MEDIUM μεταξύ 320-500 γραμ.
- SMALL μεταξύ 160-320 γραμ.
- VERY SMALL κάτω από 160 γραμ.

Τα ποσοστά των τριών συστατικών μερών του κίτρου είναι επικάρπιο 18%, μεσοκάρπιο 57% και ενδοκάρπιο 25%.

Τα κύρια συστατικά μεσοκαρπίου και ενδοκαρπίου είναι τα σάκχαρα οι πηκτικές ουσίες και ακατέργαστες ίνες. Μικρότερα ποσοστά έχομε σε λιπαρές ουσίες.

Το μεσοκάρπιο, συγκριτικά με το ενδοκάρπιο είναι πλουσιώτερο σε ξηρά ουσία, πηκτικές ύλες, ακατέργαστες ίνες και σάκχαρα, πτωχότερο όμως σε οξέα, πρωτεϊνικές ουσίες λιπαρές ουσίες και τέφρα.

10 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΩΝ ΚΙΤΡΩΝ

α. ΠΑΡΑΛΑΒΗ

Τα κίτρα παραλαμβάνονται από τους παραγωγούς και διαχωρίζονται σε Α' ποιότητα και Β' ποιότητα κατά την παραλαβή.

β. ΦΑΣΗ ΖΥΜΩΣΗΣ

Μετά την παραλαβή τα κίτρα τοποθετούνται σε βαρέλια των 110 χιλιογράμμων περίπου με άλμη και παραμένουν μέχρι την ολοκλήρωση της ζύμωσης. Σε κάθε βαρέλι έχομε συχνές επισκέψεις ανά 15 ημέρες.

3. ΦΑΣΗ ΖΑΚΧΑΡΟΠΗΞΗΣ

Τα κίτρα όταν ζυμωθούν, κόβονται σε δύο κομμάτια και στη συνέχεια αφαιρείται το ενδοκάρπιο κατόπιν κόβεται σε κύβους διαστάσεων 6 x 6 x 6 χιλιοστών και μεταφέρονται σε ειδική αποστειρωτική συσκευή ατμού, όπου με την σταδιακή επαφή με σιρόπι επέρχεται ανταλλαγή σακχάρων.

Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα φθάσει το 75% κατά μέσο όρο, το προϊόν είναι έτοιμο να απαλλαγεί από το σιρόπι στα φυγοκεντρικά μηχανήματα και έτοιμο να συσκευαστεί.

Συσκευασία του προϊόντος.

α. Εσωτερική αγορά: Το κίτρο σαν σακχαρόπηκτο προϊόν διατίθεται σε πλαστικά κουτιά από P.V.C. η PET των 100 γραμμαρίων.

Σαν γλυκό του κουταλιού διατίθεται σε γυάλινα βαζάκια των 700 γραμμαρίων.

β. Εξαγωγή: Το κίτρο εξάγεται μόνο σαν σακχαρόπηκτο σε πλαστικά κουτιά από P.V.C. ή P.E.T. των 100 γραμμαρίων.

Τα κουτιά αυτά συσκευάζονται σε μια πλαστική σακκούλα η οποία τοποθετείται σε χαρτοκιβώτια των 5, 10,15 χιλιογράμμων.

Επί των κίτρων «ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΙΤΡΟ», Π.Ο.Π., έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93, για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής, δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317716 (13)

Αναγνώριση προστατευομένης ονομασίας προελεύσεως (Π.Ο.Π.) πορτοκαλιών «ΜΑΛΕΜΕ ΧΑΝΙΩΝ ΚΡΗΤΗΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α'/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 «περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου».

γ. Του Π.Δ. 81/93 «προϋποθέσεις όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων».

2. Το Ν.Δ. 1065/71 (ΦΕΚ 278 Τεύχος Α') «Περί κυρώσεως συμφωνίας μεταξύ του Βασιλείου της Ελλάδος και της Αυστριακής Δημοκρατίας «Φορώσης εις την προστασίαν των ενδείξεων προελεύσεως, ονομασιών καταγωγής και χαρακτηρισμών προϊόντων της γεωργίας, βιομηχανίας και βιοτεχνίας» και ιδιαίτερα το Παράρτημα Β' σημείο 5 του σχετικού πρωτοκόλλου.

3. Την αριθμ. 5342/10.6.93 αίτηση της Ένωσης Γ.Σ. Μάλεμε περί αναγνωρίσεως προστατευομένης ονομασίας προελεύσεως πορτοκαλιού, αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη πορτοκάλια «ΜΑΛΕΜΕ ΧΑΝΙΩΝ ΚΡΗΤΗΣ», προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, –Π.Ο.Π.–, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την ποικιλία πορτοκαλιών WASHIGTON NAVEL και τους κλώνους αυτής, που καλλιεργείται στην παραλιακή ζώνη του Νομού Χανίων που εκτείνεται από Κολυμπάρι μέχρι Σταλό και σε βάθος περίπου 6-8 χιλιόμετρα και ειδικότερα στις ζώνες καλλιέργειας των παρακάτω Κοινοτήτων: Κολυμπάρι – Σπηλιά, Δρακώνα, Επισκοπή, Καμισιανά, Ταυρωνίτης, Πολεμάρχι, Βουκολιές, Βαρύπετρος, Ν. Χωριό, Νεριανά, Ζουνάκι, Συρίλι, Βλαχερωνίτισσα, Μάλεμε, Κοντομαρί, Ξαμουδοχώρι, Κυπάρισσο, Γεράνι, Λουτράκι, Μόδι, Ψαθογιάννο, Αποθήκες, Βρύσσες – Πατελάρι, Πλατανιάς, Αγ. Μαρίνα, Σταλός, και εφ' όσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93.

2. Η καλλιέργεια της πορτοκαλιάς περιλαμβάνει:

– Κλάδεμα: Γίνεται με χειροκίνητα και μηχανικά μέσα.

– Λίπανση: Γίνεται με σύνθετα και αζωτούχα λιπάσματα, συνήθως κατόπιν αναλύσεως εδάφους και φύλων, με επικρατούσα την τάση η λίπανση να είναι ισορροπημένη για τη διατήρηση του λεπτοφλοίου και της λείας επιφάνειας του καρπού.

– Εχθροί & ασθένειες: Ο ψευδόκοκκος ελέγχεται με 2 ψεκασμούς με εντομοκτόνα εκ των οποίων ο τελευταίος γίνεται 2-3 μήνες προ τις συγκομιδής. Εναντίον της φυτόφθορας εφαρμόζεται ψεκασμός με θεϊκό η οξυχλωριούχο χαλκό.

– Άρδευση: Γίνεται συνήθως με σταγόνες η μικροεκτοξευτήρες.

– Ζιζανιοκτονία: Γίνεται συνήθως με επιφανειακά φρεζαρίσματα, με περιστροικούς καταστροφείς, ή με μηχανήματα χαρτοκοπτικά. Ζιζανιοκτονία με φάρμακα εφαρμόζεται σπάνια.

3. Η ιδανική ατμοσφαιρική υγρασία για την καλή ανάπτυξη του καρπού, καθώς και η μεγάλη ηλιοφάνεια για την παραγωγή υψηλού ποσοστού ζακχάρων, συνθέτουν το ιδανικό κλίμα για την ευδοκίμηση της πορτοκαλιάς.

4. Ανάλυση πορτοκαλιών περιοχής Μάλεμε:

Πάγος Φλοιού: 6 mm
Χυμός:38,42%
Σάκχαρα: 10%
Δείκτης ωριμότητας: 9,3
Βιταμίνη C: 66,6

5. Η συλλογή γίνεται σε σάκκους ή κρεμαστά δοχεία για αποφυγή μωλωπισμάτων στους καρπούς. Στη συνέχεια τοποθετούνται σε πλαστικά κιβώτια των 20 κιλών και μεταφέρονται στο συσκευαστήριο, όπου γίνεται διαλογή, ταξινόμηση, απολύμανση, κέρωση και συσκευασία.

6. Το έτοιμο προς εμπορία προϊόν είναι επιλεγμένο (διαλεγμένο) με προσοχή, όσον αφορά τον χρωματισμό, τα επιδερμικά προβλήματα, την ωριμότητα, είναι καθαρό (απηλαγμένο από ασθένειες). Ταξινομείται (calibrage), σύμφωνα με το μέγεθος και τοποθετείται στα χαρτοκιβώτια προς εμπορία.

Πάνω στο πορτοκάλι θα τοποθετείται ετικέττα η οποία αναγράφει τη φίρμα «ΜΑΛΕΜΕ ΧΑΝΙΩΝ ΚΡΗΤΗΣ».

7. Είδη συσκευασιών:

α) Στην εξαγωγή χρησιμοποιείται χαρτοκιβώτιο 14 κιλών περίπου, στο οποίο εκτός από την μακέττα και τη φίρμα, αναγράφεται το μέγεθος και ο αριθμός καρπών που περιέχει. Θα επιδιωχθεί τα επόμενα χρόνια η χρησιμοποίηση χαρτοτελλάρου ανοικτού για επίδειξη της εμφάνισης του προϊόντος.

β) Συσκευασία σε δικτυωτή τσάντα, τριών ή δύο κιλών και σε συνέχεια μέσα σε χαρτοκιβώτια των 18 κιλών. Στο κάθε διχτάκι, υπάρχει πλαστικοποιημένη χάρτινη λαβή στην οποία αναγράφεται η φίρμα, το μέγεθος, η μακέττα κ.λπ.

γ. Εσωτερική αγορά:

– Συσκευασία σε κιβώτια τριών ή τεσσάρων σειρών, βάρους 14 κιλών.

– Συσκευασία σε χαρτοτελλάρο δύο σειρών, τελείως ανοικτό για ευχερέστερη παρουσία του προϊόντος, βάρους 11 κιλών περίπου.

– Συσκευασία σε χαρτοτελλάρο μιάς σειράς, τελείως ανοικτό, βάρους 6 κιλών περίπου.

8. Επί των πορτοκαλιών «ΜΑΛΕΜΕ ΧΑΝΙΩΝ ΚΡΗΤΗΣ» Π.Ο.Π., έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/1993 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ